COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
IMPORTADORA Y EXPORTADORA TOTAL
VELOCITY, S. DE R.L. DE C.V.
Ciceron 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36



MANUAL DE INSTRUCCIONES



Máquina para hacer helados - yogurth	CIM-50RSA

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. Para evitar riesgos de descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
3. La supervisión continua es necesaria cuando el aparato esté siendo usado por o cerca de niños.
4. Desconéctelo cuando no vaya a ser usado, antes de poner o quitar partes.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. Mantenga las manos, el cabello, la ropa así como las espátulas y otros utensilios lejos del aparato mientras esta en funcionamiento para reducir el riesgo de heridas y/o daños al aparato.
7. No use ningún aparato con el cable o la clavija dañados, o si el aparato esta fallando, o si se ha caído o dañado de alguna forma. Lleve el aparato a un servicio autorizado para que lo examinen, reparen o lo ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, descargas eléctricas y heridas.
9. No usar el aparato en exteriores.
10. No deje el cable colgando fuera de la orilla de la mesa, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del tazón mientras esta en uso para reducir el riesgo de daños personales o al aparato. NO USE OBJETOS FILOSOS NI UTENSILIOS DENTRO DEL TAZÓN CONGELANTE. Los objetos filosos rasgaran y dañaran el interior del tazón de congelación. Podrá usar una espátula de hule o una cuchara de madera cuando el aparato este apagado (OFF)
12. Cualquier servicio de mantenimiento deberá ser hecho por personal calificado. La base no contiene ninguna parte a la que le pueda dar servicio el usuario.
13. No use el tazón congelante con fuego, no coloque este aparato cerca o sobre estufas calientes o dentro de un horno caliente. NO lo exponga a fuentes de calor. NO es apto para lavavajillas.
14. No apto para lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE

Se recomienda una clavija para reducir el riesgo de choque eléctrico. si se utiliza una extensión, el grado eléctrico marcado del cable de la extensión debe ser por lo menos del mismo grado eléctrico que el aparato y el cable debe ser conectado de modo que no haga corto.

Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico debe colocarse correctamente en el tomacorriente, si no entra, voltee las espigas, si no entra póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

HELADO DE QUESO CON CEREZA

Para diez porciones

12 Onzas de queso crema bajo en grasa cortado en trozos de 1 pulgada, a temperatura ambiente.
1 Lata (14 onzas) de leche condensada sin grasa
2 Tazas de leche sin grasa medio y medio
2 Cucharaditas de extracto de vainilla
1 Cucharadita de extracto puro de limón
1/2 Cucharada de extracto de almendra

Ponga el queso crema y la leche condensada en un tazón. Mezclar con un batidor de mano a velocidad media hasta que esté suave y cremoso y sin grumos visibles. Con la mezcladora a baja velocidad, revolver la mitad de los extractos, la vainilla, limón y almendras. Revuelva hasta que esté suave. Para obtener los mejores los resultados, refrigere por 2 horas o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que se espese, aproximadamente de 20 a 25 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

Helado de queso con cereza: 1 lata de cerezas (21 onzas), reservando la crema y el extracto de cerezas por separado. Preparar helado de queso, reducir la leche sin grasa a 1,1/2 tazas. Mezcle la crema reservada con la mezcla de helado y mantengalo frío como se indica. Cinco minutos antes que el helado esté listo, añada 1/2 taza de cerezas através del orificio superior de la tapa. Cuando el helado se mezcle, transfieralo a un recipiente con tapa. Revuelva suavemente para distribuir.

HELADO DE MENTA

Para diez porciones

1 Taza de leche entera, bien fría
3/4 Taza de azúcar granulada
2 Tazas de crema espesa, bien fría
1,1/2 Cucharaditas de extracto de menta
4 Onzas de barra de chocolate agridulce picado
Gotas de colorante rojo o verde (si desea un color mas intenso)

En un tazón mediano, utilice un mezclador de mano o un batidor para combinar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva completamente, alrededor de 1 a 2 minutos a baja velocidad. Agregue la crema de leche y el extracto de menta.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje la mezcla hasta que se espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla este completa, agregar el chocolate picado y las gotas de colorante, si se desea. El helado tendrá una suave textura cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

HELADO DE CHOCOLATE

Para diez porciones

1 Taza de leche entera
1/2 Taza de azúcar granulada
8 Onzas de chocolate amargo o semiamargo roto en pedazos
2 Tazas de crema espesa, bien frío
1 Cucharadita de extracto puro de vainilla

Calentar la leche entera hasta que hierva (esto puede ser hecho en la estufa o en el microondas). En una licuadora o procesador de alimentos triturar el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate este finamente picado. Añadir la leche caliente hasta que quede bien mezclada y suave. Transfierala a un recipiente mediano y deje que el chocolate se enfríe completamente. Agregue la crema espesa y la vainilla. Cubrir, refrigerar y enfriar durante 2 horas o más.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado y deje que la mezcla espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si desea una consistencia más firme, transfiera el helado a un envase hermético y guarde en el congelador aproximadamente dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

HELADO DE FRESA

Para diez porciones

2 Tazas de fresas en rodajas (frescas)
3 Cucharadas de jugo fresco de limón
1 Taza de azúcar (dividida)
1 Taza de leche entera, bien fría
2 Tazas de crema espesa, bien fría
1 Cucharadita de extracto puro de vainilla

En un tazón pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 1/2 taza del azúcar. Revuelva suavemente y permita que las fresas se marinen en el jugo por 2 horas. Despues quite las fresas y reserve el jugo. Haga puré o crema la mitad de las fresas.

En un tazón mediano, utilice un mezclador de mano de baja velocidad para combinar la leche y el azúcar granulada restantes, hasta que se disuelva el azúcar, alrededor de 1 a 2 minutos. Agregue la crema espesa, reserve el jugo de las fresas, el puré de fresas, y la vainilla.

Encienda la máquina para hacer helados de Cuisinart y vierta la mezcla en el recipiente congelado, deje la mezcla hasta que espese, aproximadamente 20 a 25 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla se complete, agregue la reserva de fresas en rodajas y deje que cubra la mezcla completamente. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Si se desea una consistencia más firme, transfiera la crema en un recipiente hermético y dejela en el congelador durante 2 horas. Retire del congelador unos 10 minutos antes de servir.

Nota: Este helado tendrá un aspecto natural de rosa pálido.
Si desea un color rosa más profundo, debe añadir colorante rojo con moderación por gotas hasta lograr el color deseado.

PARTES

1. Orificio para ingredientes
Sirve para verter los ingredientes y/o complementos como nueces, chispas de chocolate, etc., sin interrumpir el ciclo.

2. Tapa de fácil aseguramiento
Le permitirle revisar el proceso así como el avance porque es transparente. Además la tapa se asegurará a la base facilmente.

3. Brazo mezclador
Mezcla y agrega aire a los ingredientes en el tazón congelante para crear postres congelados o bebidas.

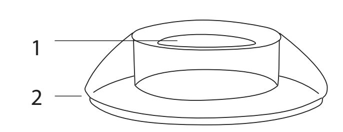
4. Tazón congelante de 1,4 L
Contiene líquido congelante dentro de una pared doble para congelar rápido y parejo. Éste líquido mantiene frío el tazón y con temperatura pareja.

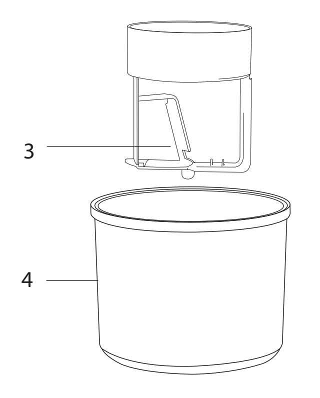
5. Base
Contiene un motor de uso pesado, suficiente para hacer, helados, yogurt congelado, sorbetes y bebidas heladas.

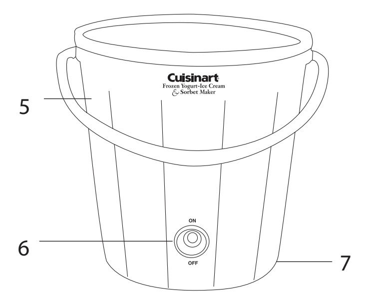
6. Palanca de encendido/apagado (ON/OFF)

7. Patas de plástico
Patas antiderrapantes que mantienen la base en su lugar durante el uso.

8. Compartimento para el cable (no mostrado)
El tramo de cable sobrante puede ser metido en la base para mantener la mesa o el mostrador limpio y seguro







ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

NO SUMERJA este aparato en agua. Límpielo con una toalla húmeda. Lave la tapa, el tazón de congelación, el brazo mezclador, los 3 dispensadores, ductos de condimentos y la charola de derrames con agua tibia y jabonosa para eliminar el polvo y los residuos de los procesos de fabricación y embarque. NO limpie ninguna de las partes con limpiadores abrasivos o fibras duros. No sumerja la base ni la coloque sobre la corriente de agua. limpie con un trapo húmedo solamente.

TIEMPO DE CONGELACIÓN Y PREPARACION DEL TAZÓN

El tazón congelante debe de estar completamente congelado antes de empezar su receta. Antes de congelarlo, lávelo y séquelo perfectamente. Métalo en una bolsa de plástico para evitar quemaduras por el hielo. Le recomendamos colocar el tazón hasta el fondo del congelador donde la temperatura es mas baja. Asegúrese de colocar el tazón en una superficie plana y hacia arriba para lograr una congelación pareja. El tiempo requerido para alcanzar la congelación, depende de que tanto enfríe su congelador. Le aconsejamos mantener siempre el tazón en su congelador, así lo podrá usar en cualquier momento. En general el tiempo de congelación deberá ser como mínimo de 12 horas. Para determinar si el tazón esta completamente congelado, agítelo. Si usted no escucha el liquido significa que el liquido congelante esta totalmente congelado.
NOTA: Su congelador debe de estar a -17.8° C (0º F) para asegurar la congelación adecuada de los alimentos.

HACIENDO POSTRES CONGELADOS Y BEBIDAS

1. No llene el tazón congelante a más de 1,5cm de la orilla superior, los ingredientes aumentaran de volumen durante el proceso de congelamiento. Para mejores resultados prepare los ingredientes en un recipiente de donde sea fácil verterlos.
2. Saque el tazón congelante del congelador. Quite la bolsa de plástico, levante la tapa y coloque el tazón en la base.
NOTA: El tazón emperezara a descongelarse rápidamente una vez fuera del congelador. Úselo inmediatamente después de sacarlo del congelador.
3. Coloque el brazo mezclador en el tazón congelante, el brazo no debe quedar firme, debe solo descansar en el centro del tazón, con la parte circular hacia arriba.
4. Coloque la tapa en la base . El mecanismo de fácil aseguramiento permite que la tapa se coloque en diferentes posiciones.
5. Levante la palanca a la posición de encendido (ON). El tazón congelante comenzará a girar.
6. Agregue los ingredientes al tazón congelante vertiéndolos a través del orificio de la tapa.

7. El helado quedara hecho en cuestión de 20 min. El tiempo dependerá de la receta y el volumen del postre que este haciendo. Si los ingredientes son refrigerados, el tiempo del proceso disminuye. Usted debe vigilar el helado para determinar cuando servirlo. Si espera mucho tiempo el helado estará mas espeso.
NOTA: No guarde los postres congelados en el tazón congelante. Los postres pueden pegarse mucho a la superficie del tazón y dañarlo. Tanto los postres congelados como el helado sobrante póngalo en un recipiente con tapa hermética (air tight) y guárdelo en el congelador. El helado puede perder su consistencia suave después de ser guardado en el congelador.

AGREGANDO INGREDIENTES EXTRA

Ingredientes como chispas o nueces deben ser agregados alrededor de 5 minutos antes de que la receta esté completa. Una vez que el postre haya comenzado a espesar, agregue éstos ingredientes por el orificio superior. Las nueces y otros ingredientes no deben ser más grandes que una chispa de chocolate.

CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD

Esta máquina de helados esta equipada con un dispositivo de seguridad que automáticamente detiene la unidad si el motor se calienta. Esto puede ocurrir si el postre es muy espeso o si el aparato ha estado funcionando por un periodo extremadamente largo o si se agregan complementos muy grandes. Para reestablecer la unidad, baje la palanca a la posición apagado (ON/OFF). Permita que la unidad se enfríe. Después de unos minutos usted podrá encender nuevamente la unidad y continuar haciendo postres o bebidas.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza
Lave el tazón congelante, el brazo mezclador y la tapa en agua caliente con jabón. NO PONGA EL TAZON CONGELANTE EN EL LAVAVAJILLAS. NO LAVE CON DETERGENTES ABRASIVOS O FIBRAS DURAS. Limpie la base del motor con un trapo húmedo. Seque todas las partes a conciencia. NO sumerja la unidad en agua o bajo la corriente de agua.

Almacenamiento
No guarde mojado el tazón congelante en el congelador. NO guarde la tapa, el brazo mezclador o la base en el congelador. Usted puede guardar el tazón congelante en el congelador en posición hacia arriba para tenerlo listo para usarlo en cualquier momento. Antes de congelarlo, envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar daños en su interior. No guarde postres o helado en el tazón congelante por más de 30 minutos. Páselos a un recipiente hermético para conservarlos en el congelador.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V
60 Hz
50 W